

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS CACAT KEMASAN PADA PRODUK SUSU BUBUK

DI PT WIJAYA PUTRA SAMUDRA BOGOR, JAWA BARAT



Disusun Oleh:

Dita Ananda Putri
2100033022

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2024

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS CACAT KEMASAN PADA PRODUK SUSU BUBUK
DI PT WIJAYA PUTRA SAMUDRA BOGOR, JAWA BARAT**

Dipersembahkan dan disusun oleh

Dita Ananda Putri (2100033022)

telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal 06 Mei 2024

telah diperiksa dan disetujui oleh:

Tanggal persetujuan dan tandatangan

Dosen Pembimbing

15 Mei 2024



(tandatangan)

Dr. Aprilia Fitriani. S.TP., M.Sc
NIPM. 19920404 202109 011 1289130

Dosen Penguji

15 Mei 2024



(tandatangan)

Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc
NIPM. 19940509 201810 011 1095741

Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknologi Pangan



Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc
NIPM. 19890106 201606 011 1252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Dita Ananda Putri

NIM : 2100033022

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Topik Khusus : Analisis Cacat Kemasan Pada Produk Susu Di PT Wijaya Putra
Samudra.

Menyatakan bahwasanya apa yang tertulis di dalam laporan kerja praktik merupakan hasil kerja saya sendiri berdasarkan pengetahuan, data dan informasi yang saya kumpulkan selama pelaksanaan kerja praktik para perusahaan PT Wijaya Putra Samudra.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 23 April 2024

Yang membuat pernyataan,



Dita Ananda Putri

NIM 2100033022

KATA PENGANTAR

Puji serta Syukur kita haturkan kepada Allah SWT, yang senantiasa memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik di PT Wijaya Putra Samudra dengan baik dan tepat waktu, yang mana Kerja Praktik merupakan mata kuliah wajib bagi mahasiswa Program studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini, kepada:

1. Allah SWT atas segala rahmat dan karunia yang telah diberikan kepada penulis.
2. Ayah dan ibu saya yang telah memberikan dukungan kepada saya sehingga dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini.
3. Ibu Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik.
4. Mba Hanan Azizah R. S.Tp selaku pembimbing lapangan.
5. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan.
6. Ibu Masnia Lubis selaku Pimpinan Perusahaan PT. Wijaya Putra Samudra.
7. Karyawan Perusahaan PT. Wijaya Putra Samudra.
8. Saudari Pritha Danayra Umi Marsha selaku rekan kerja praktik saya

Dalam penyusunan laporan ini penulis menyadari atas ketidaksempurnaan penyusunan laporan kerja praktik serta dapat ditemukan banyak sekali kekurangan. Oleh sebab itu, saya penulis mengharapkan koreksi dan saran yang sifatnya membangun sebagai bahan masukan yang bermanfaat demi perbaikan dan peningkatan diri dalam ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 23 April 2024



Dita Ananda Putri

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN	x
BAB I.....	11
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	11
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	11
1.1.1 Sejarah.....	12
1.1.2 Visi dan Misi	12
1.1.3 Struktur Organisasi	13
1.2 Proses Produksi	16
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	16
1.2.2 Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan	19
1.2.3 Mesin dan Peralatan	24
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	30
1.2.5 Denah Perusahaan	32
BAB II.....	33
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	33
2.1 Latar Belakang	33
2.2 Rumusan Masalah	34
2.3 Tujuan.....	35
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	35
2.4.1 Waktu dan tempat.....	35
2.4.2 Metode Pengumpulan Data	35
2.5 Jenis Cacat Kemasan.....	36
2.6 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	37
2.7 Analisis <i>Control Chart</i>	38

2.8 Diagram Pareto.....	43
2.9 Diagram <i>Fishbone</i>	46
2.10 Kesimpulan	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Sarana yang terdapat di PT Wijaya Putra Samudra.....	30
Tabel 1.2. Pasarana PT. Wijaya Putra Samudra	31
Tabel 2.1. Data Jumlah cacat kemasan pada Produk Rimba.....	39
Tabel 2.2. Hasil Perhitungan CL, LCL, dan UCL produk Rimba.....	40
Tabel 2.3. Data Jumlah cacat kemasan pada Produk Provous	41
Tabel 2.4. Hasil Perhitungan CL, LCL, dan UCL produk Provous	42
Tabel 2.5. Persentase Jenis Cacat Kemasan Rimba	43
Tabel 2.6. Persentase Jenis Cacat Kemasan Provous	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Logo Perusahaan PT Wijaya Putra Samudra.....	11
Gambar 1.2. Struktur Organisasi PT. Wijaya Putra Samudra	13
Gambar 1.3. BXN Gainer coklat.....	18
Gambar 1.4. BXN Whey coklat	18
Gambar 1.5. BXN Isolat coklat.....	18
Gambar 1.6. Provous Megamass coklat.....	19
Gambar 1.7. Provous Isolate coklat	19
Gambar 1.8. Provous Lean zero coklat	19
Gambar 1.9. Rimba Whey coklat	19
Gambar 1.10. Rimba Mass Coklat	19
Gambar 1.11. Diagram Alir Proses Produksi	21
Gambar 1.12. Diagram Alir Rimba Whey Coklat.....	22
Gambar 1.13. Diagram Alir Provous Megamass Coklat.....	23
Gambar 1.14. Timbangan Digital.....	24
Gambar 1.15. Timbangan 100 kg.....	24
Gambar 1.16. Mesin Continous band sealer	25
Gambar 1.17. Mesin Direct heat sealer double	25
Gambar 1.18. Mesin Electromagnetic induction sealer	26
Gambar 1.19. Mesin Filling Otomatis	26
Gambar 1.20. Mesin Filling sachet	27
Gambar 1.21. Mesin mixing 500 kg	27
Gambar 1.22. Mesin mixing 300 kg	28
Gambar 1.23. Mesin mixing 100 kg	28
Gambar 1.24. Mesin Ayak.....	29
Gambar 1.25. Scoop Aluminium.....	29
Gambar 1.26. Denah Ruang produksi	32
Gambar 2.1. Kemasan Bocor	36
Gambar 2.2. Kemasan sobek.....	37
Gambar 2.3. Diagram <i>P-chart</i> produk Rimba.....	40
Gambar 2.4. Diagram <i>P-chart</i> Produk Provous	42
Gambar 2.5. Diagram Pareto Produk Rimba	44
Gambar 2.6. Diagram Pareto Produk Provous	45
Gambar 2.7. Diagram <i>Fishbone</i>	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Ketetapan halal MUI	52
Lampiran 2. Serifikat pendaftaran perusahaan.....	53
Lampiran 3. Sertifikat status sistem jaminan halal	54
Lampiran 4. Nomor registrasi BPOM.....	55
Lampiran 5. Logbook pelaksanaan kerja praktik	64
Lampiran 6. Form penilaian pembimbing lapangan	67
Lampiran 7. Keterangan penerimaan kerja praktik.....	68
Lampiran 8. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	69
Lampiran 9. Kartu kontrol pembimbingan internal	70

RINGKASAN

Dita Ananda Putri

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri

Universitas Ahmad Dahlan

PT Wijaya Putra Samudra ialah perusahaan yang beroperasi dibidang *supplement Manufacture* dalam negeri, yang kualitasnya memenuhi standar produk suplemen Internasional yang bersertifikasi Nasional. Laporan Kerja Praktik yang ini bertujuan untuk mengetahui cacat kemasan di PT Wijaya Putra Samudra dalam keadaan stabil atau tidak, mengetahui jenis cacat kemasan apa saja yang sering terjadi pada produk susu, menganalisa penyebab terjadinya cacat kemasan susu bubuk. Analisis cacat kemasan perlu dilakukan karena memiliki implikasi yang signifikan terhadap aspek ekonomi dan aspek kualitas produk. Dalam aspek ekonomi, cacat kemasan dapat menyebabkan kerugian finansial bagi perusahaan baik barang rusak atau penggantian kemasan. Selain itu, cacat kemasan dapat mempengaruhi kualitas produk dan kepuasan pelanggan.

Pengambilan data dilakukan selama 8 kali observasi dan 11 kali observasi dengan mengambil data dalam dua jenis produksi susu yaitu produk susu rimba whey coklat dan provous megamass coklat. Metode observasi, metode wawancara dan metode studi literatur digunakan sebagai metode pengumpulan data. Analisis yang dilakukan terhadap cacat kemasan produk susu yaitu memanfaatkan metode *statistical process control* dan metode *seven tools* seperti *control chart* berupa *P-Chart*, diagram pareto, dan diagram *fishbone*. Hasil yang diperoleh setelah dilakukan analisis menggunakan peta kendali *P-Chart* diketahui produk susu merk rimba dan susu merk provous dalam keadaan kurang stabil dan kurang terkendali. Cacat kemasan paling dominan pada produk merk rimba yaitu jenis cacat kemasan bocor dengan persentase 59% dan cacat kemasan yang paling dominan pada produk merk provous yaitu jenis cacat kemasan bocor dengan persentase 96%. Faktor penyebab yang mempengaruhi cacat kemasan produk susu yaitu faktor mesin dan manusia.

Kata kunci: Cacat kemasan, *P-Chart*, susu